



INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS



THEATRE POPCORN MAKER
TEATRO FABRICANTE DE LAS PALOMITAS



TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Additional important safeguards	3
Notes on the plug	3
Notes on the cord	3
Electric Power	3
Getting to Know Your Theatre Popcorn Maker	4
Before Using for the First Time	5
Operating Instructions	6
User Maintenance Instructions	6
Care & Cleaning Instructions	7
Storing Instructions.....	7
Recipes.....	8-12
Warranty.....	13

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	14
Otras medidas de seguridad importantes.....	15
Notas sobre el enchufe	15
Notas sobre el cable	15
Corriente eléctrica	15
Descripción de su Teatro Fabricante de las palomitas.....	16
Antes de utilizar por primera vez	17
Instrucciones de funcionamiento	18
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	18
Instrucciones de cuidado y limpieza	19
Instrucciones de almacenamiento	19
Recetas.....	20-24
Garantía	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles. Always wear oven mitts or use pot holders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Never leave the Theatre Popcorn Maker unattended when it is plugged into an outlet.
13. **WARNING! After pressing the ON/OFF switch, the stainless steel kettle heats immediately. After preheating, press the ON/OFF button to OFF (O). Use caution when adding popcorn kernels and oil to the hot kettle.**
14. Make sure popcorn kernels and all ingredients are added to the kettle and the front door is closed before turning ON to begin corn popping.
15. To turn the Theatre Popcorn Maker OFF, press the ON/OFF button to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. To remove popped popcorn, pull the front serving door handle out to access popped corn.
WARNING: To avoid popcorn from spilling out, DO NOT OPEN FRONT POPPING CHAMBER DOOR while corn is popping or to remove cooked popcorn.
19. Do not leave this appliance unattended during use.
20. **WARNING: Do not use the stainless steel kettle separately.**
21. A corn popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
22. This corn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
23. Extreme caution must be used when unloading popped popcorn. Always place the unit over a counter-top and use the front serving door and so that residual hot oil will not cause burns.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: Do not place anything on top of the Theatre Popcorn Maker while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF button to OFF (O) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Check to make sure handles are secure and front serving door handle is properly assembled.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

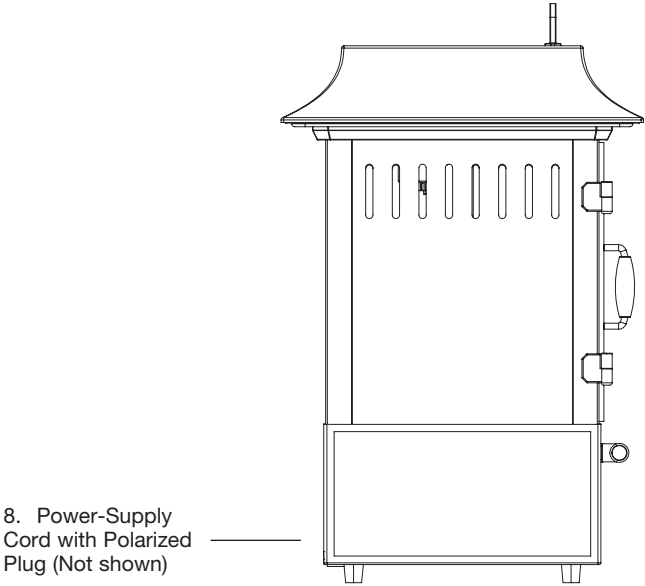
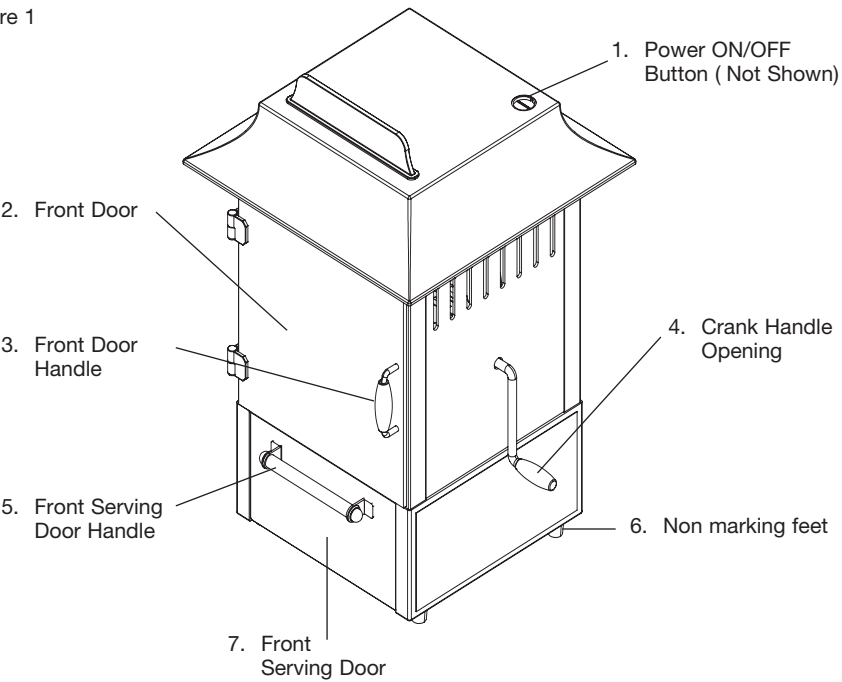
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR THEATRE POPCORN MAKER

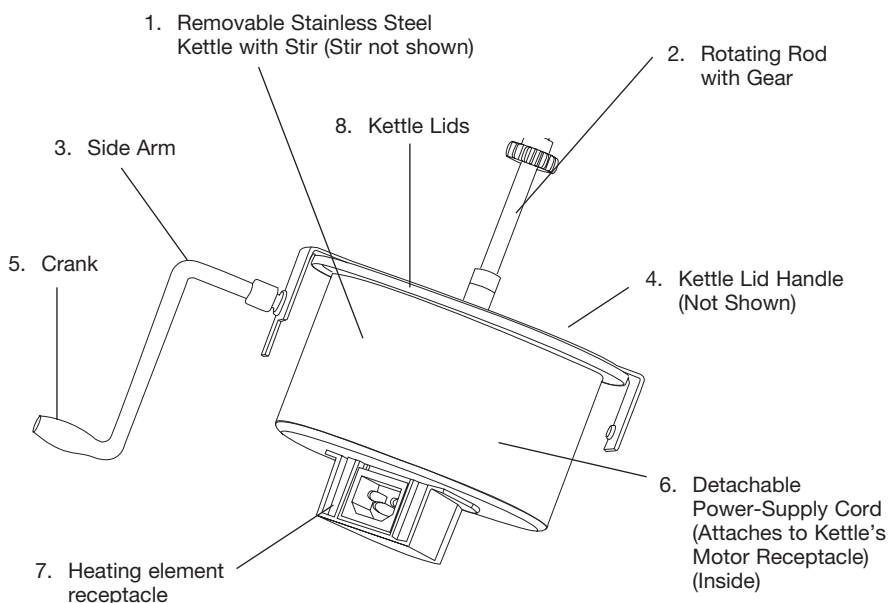
Product may vary slightly from illustration.

Figure 1



PARTS AND ACCESSORIES

Figure 2



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Theatre Popcorn Maker and remove all packaging materials.
2. Place the main unit on a clean, flat, working surface.
CAUTION: After preheating, the stainless steel kettle gets hot. Use caution when adding oil and popcorn to the hot stainless steel kettle.
CAUTION: Always wait until all popping ceases before opening the front door.
3. Clean the floor and the inside of the main unit with a moist, non-abrasive sponge or cloth. Wipe with a clean cloth and dry thoroughly.
4. Flip both of the kettle lids up and wipe the inside. Open the front door.
5. Attach the kettle to the motor. With the embossed CAUTION (replace with triangle symbol) facing forward and the motor cord receptacle facing the back, tilt the kettle towards you and slide both side arms of the kettle straight back into the brackets. It may be necessary to grasp the bracket and fit it to the track on the side arm. When the side arms are correctly seated into the brackets, flip the kettle up and the geared top of the rotating rod will fit into the front. Inspect the top gear and then both brackets to ensure the kettle side arms and rotating rod are properly locked into position.
CAUTION: Do not remove the kettle while it is in use.
Do not touch any hot surface until the kettle is fully cooled.
6. Attach the power cord into the kettle's motor receptacle located at the bottom rear of the kettle unit.
7. Attach the crank, fit the threaded stem of the crankshaft through the hole in the side of the main unit/popcorn chamber. (See Figure 1) Turn the crank counter-clockwise to attach. Hold the kettle with the other hand and tighten until the crank is securely attached to the stainless steel kettle.
8. The Theatre Popcorn Maker is now ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Keep the necessary popcorn supplies close at hand: popcorn kernels, popping oil, seasonings, popcorn kernel measuring cup, and oil measuring spoon, bowls or bags for serving,
2. Make sure the kettle's side arms are properly secured in the support brackets.
3. Make sure the power-supply cord is attached to the kettle's motor receptacle.
4. Make sure the front door is in a secure, closed position. The front serving door must be folded into place, the popcorn chamber is closed and ready for popping corn.
5. Make sure the power ON/OFF button is in the OFF position.
6. Plug the Theatre Popcorn Maker into a 120V AC electrical outlet.
7. Preheat the kettle. Press the power ON/OFF button ON. The power light will illuminate. The kettle will begin to heat and rotate. After 3 to 5 minutes, press the power ON/OFF button OFF.
8. Open the front door. Using the kettle's lid handle, carefully flip the kettle lid open. Add 1 tablespoon popping oil of your choice to the kettle. Then add 1/4 to 1/3 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet).

WARNING: To avoid damage to the Theatre Popcorn Maker, NEVER add more than the recommended quantities of popcorn kernels or popping oil to the kettle.

DO NOT ADD ANYTHING BUT OIL OR POPCORN KERNELS INTO THE KETTLE.

9. Press the power ON/OFF button ON. The kettle will begin to heat and the stir will rotate.
10. After 3-4 minute, popping will begin and popped corn will spill from the kettle into the popping chamber.
11. After popping has ceased, pull the crank handle towards the front to release the last remaining popped kernels from the kettle.
12. Pull the front serving door out and scoop popped corn into serving bags or bowls.
13. Continue popping another batch of popcorn following the Operating Instructions previously described.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the Theatre Popcorn Maker main unit/popcorn chamber, cord or plug in water or other liquid.

1. Unplug Theatre Popcorn Maker and allow the stainless steel kettle to fully cool before cleaning.
2. The Theatre Popcorn Maker should be cleaned after every use.
3. Remove the crank. Hold the kettle and turn the crank clockwise to detach.
4. Remove the kettle from the motor. Slide each side of the rotating rod up and out of the brackets on each side of the main unit's popping chamber.
5. Detach the power cord from the kettle's heating element receptacle located at the bottom rear of the kettle unit.
6. Use a clean kitchen brush and a small dustpan to sweep the floor of the popcorn chamber. If needed, use a damp soft cloth or kitchen sponge to wipe down and remove any debris from the main unit's main unit. Dry thoroughly before next use.

WARNING: To prevent scratching, never use abrasive scouring pads, steel wool, or scouring powders.

7. Fill the stainless steel kettle 2/3 full with warm, soapy water. Soak for 15 to 20 minutes, then empty. Use a soft cloth or sponge to remove any debris. Rinse thoroughly and dry.

CAUTION: To protect against electrical shock, do not immerse stainless steel kettle or plugs in water or other liquids. Avoid letting the kettle motor cord receptacle come into contact with water.

CAUTION: Never place the main unit, any parts or accessories of this Theatre Popcorn Maker in the dishwasher.

8. Always attach the Theatre Popcorn Maker's kettle to the motor after cleaning.

STORAGE INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Store the clean Theatre Popcorn Maker fully assembled.
3. Store the Theatre Popcorn Maker in its box or in a clean, dry place.



RECIPES

GENERAL THEATRE POPCORN POPPING INSTRUCTIONS

1 tablespoon popping oil of your choice
1/4 to 1/3 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet)
Seasonings (salt for salted or sugar for kettle popcorn)

1. Toss in large bowl to combine

BUTTERED THEATRE POPCORN

1 tablespoon canola, peanut or grapeseed oil (high smoke point oil)
1/3 cup high quality popcorn kernels
1/4 lb. (1 stick) unsalted butter, melted (or to taste)
popcorn salt or fine grain salt (to taste)

1. Toss in large bowl to combine
 2. Drizzle melted butter over popped corn. Salt to taste. Toss to combine.
-

Single Batch
Makes: 8 cups popped corn



THEATRE KETTLE CORN

Single Batch

Makes: 6 cups popped kettle corn

- 1 tablespoon canola, peanut or grapeseed oil (high smoke point oil)
- 1/4 cup high quality popcorn kernels
- 1/4 teaspoon popcorn salt or fine grain salt (to taste)
- 2 tablespoons granulated sugar

-
1. Toss in large bowl to combine
 2. Clean kettle well after use.
-

Big, bold tangy cheese flavor with fresh-popped taste! Top Cheddar Cheese Soup with this popcorn for a unique, funtime meal your family will love!

CHEDDAR CHEESE POPCORN

6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)

Butter flavored spray oil (optional)

- 3/8 to 1/2 cup cheddar cheese powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1/4 teaspoon cayenne pepper (to taste)
- 6 tablespoons melted butter
- Salt and pepper

-
1. In a small bowl, whisk cheddar cheese powder, onion powder, and cayenne pepper.
 2. Add the popcorn to a large bowl. Drizzle with melted butter and toss until well combined.
 3. Add cheese mixture and toss until popcorn is coated. Serve immediately.
-

NOTE: For a drier, less greasy popcorn loaded with flavor, omit melted butter. Instead, spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle cheese seasoning mixture onto the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.



FRESH AND DELICIOUS THEATRE CARAMEL CORN

10 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)

1/4 lb. (1 stick) unsalted butter

1 cup packed dark brown sugar

1/4 cup agave nectar (may substitute Grade B maple syrup)

1/2 teaspoon coarse kosher salt

1/4 teaspoon baking soda

1/2 teaspoon pure vanilla extract

1. Line full baking pan with parchment paper or aluminum foil.
 2. Spread popcorn out onto baking pan.
 3. In medium saucepan, combine butter, brown sugar, agave nectar, and salt.
 4. Bring to a boil, stirring constantly. Boil without stirring 4 minutes.
 5. Remove from heat and stir in baking soda and vanilla.
 6. Pour foaming hot caramel over popcorn and toss until evenly coated.
 - WARNING: Caramel mixture is extremely hot. Wear protective cooking gloves and use extreme caution when working with hot caramel.**
 7. Allow to cool for at least 20 minutes, test to make sure popcorn is cooled for safe handling to serve warm.
 8. To harden, bake 60 minutes at 250°F stirring every 15 minutes. Remove from oven and allow to cool completely before breaking into pieces.
 9. Store caramel corn in an airtight container at room temperature for up 3 weeks.
-



BBQ POPCORN

6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)

Butter flavored spray oil (optional)

1 teaspoon paprika

1/2 teaspoon salt

1/2 teaspoon garlic powder

1/4 teaspoon onion powder

1/2 teaspoon ancho chili powder

1. Combine all seasonings in a small bowl.

NOTE: BBQ spice mixture can be prepared in larger quantities and saved in an airtight container for up to 6 months.

2. Add the popcorn to a large bowl.

3. Spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle BBQ spice mixture over the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.



POPCORN S'MORES

This stovetop recipe adds popcorn to the original campfire version of s'mores and turns the familiar snack into an easy, portable treat.

Note: Kids can form the popcorn s'mores into balls using plastic sandwich bags as gloves.

-
- 1 cup light brown sugar, firmly packed
 - 1/2 cup butter
 - 1/2 cup corn syrup
 - 1/2 teaspoon baking soda
 - 10 cups freshly popped popcorn, cooled (do not use air-popped popcorn, as the kernels are too delicate for the hot syrup)
 - 1 (10 1/2-ounce) package mini marshmallows
 - 2 cups mini graham cookies
 - 1 cup chocolate chips
-

1. Combine the brown sugar, butter, and corn syrup in a medium saucepan and cook over high heat for 5 minutes (this mixture gets very hot). Remove from the heat and stir in the baking soda.
 2. Combine the popcorn and the marshmallows in a large metal or heat-resistant glass bowl (not plastic; the heat could damage it). Drizzle the sugar mixture over the popcorn, then gently stir in the graham cracker cookies and chocolate chips.
 3. Let the mixture set until cool enough to handle, then using buttered plastic sandwich bags on your hands, form the mixture into golf-ball-sized balls. Store in an airtight container. Makes about 30.
-



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Siempre use manoplas para horno o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan artefactos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en el exterior ni para fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
12. Nunca deje el Theatre Popcorn Maker sin supervisión cuando esté enchufado a un tomacorriente.
13. **¡ADVERTENCIA! Luego de presionar el interruptor ON/OFF (Encendido/ Apagado), el recipiente de acero inoxidable se calienta de inmediato. Luego de precalentar, presione el botón ON/OFF a la posición OFF (O). Tenga cuidado al agregar los granos de maíz o aceite al recipiente caliente.**
14. Antes de encender el aparato y que comience a estallar el maíz, asegúrese de que los granos y todos los ingredientes se encuentren en el recipiente y que la puerta delantera esté cerrada.
15. Para apagar el Theatre Popcorn Maker, presione el botón ON/OFF a la posición OFF (O). Luego desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
16. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
17. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
18. Para retirar las palomitas de maíz listas, tire hacia fuera de la manija de la puerta delantera para servir a fin de acceder a ellas.

ADVERTENCIA: Para evitar que se desparramen las palomitas de maíz, NO ABRA LA PUERTA DELANTERA DEL GABINETE DE COCCIÓN mientras el maíz está estallando o para retirar las palomitas de maíz cocidas.

19. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
20. **ADVERTENCIA: No utilice el recipiente de acero inoxidable en forma separada.**
21. No se debe dejar sin vigilancia una máquina para hacer palomitas de maíz que esté enchufada.
22. Esta máquina para hacer palomitas de maíz no se detiene automáticamente. Para evitar el recalentamiento, agregue el maíz y el aceite antes de encender la unidad.
23. Se debe tener mucho cuidado cuando se descargan las palomitas de maíz cocidas. Siempre coloque la unidad sobre una mesada y utilice la puerta delantera para servir a fin de que el aceite caliente residual no produzca quemaduras.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN: No coloque nada encima del Theatre Popcorn Maker mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione de inmediato el botón ON/OFF a la posición OFF (O) y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar el aparato si funciona mal.
4. Revise que todas las asas estén aseguradas y que la manija de la puerta delantera para servir esté bien colocada.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchufe directamente en un tomacorriente o receptáculo montado en la pared.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

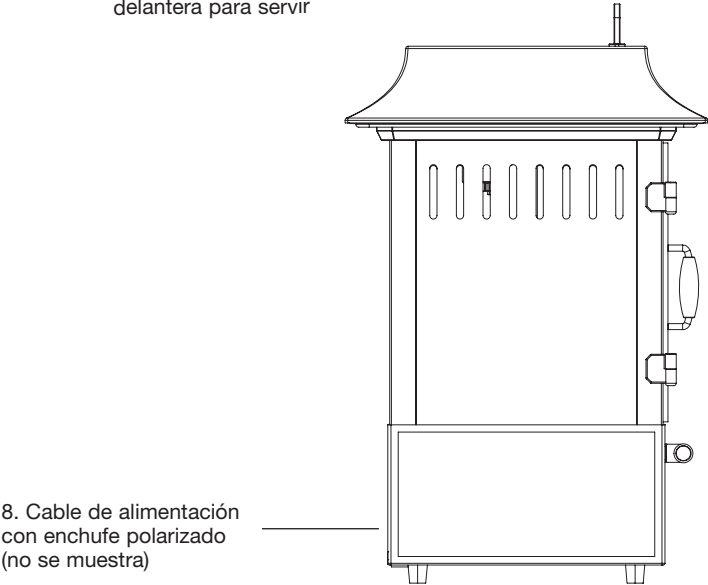
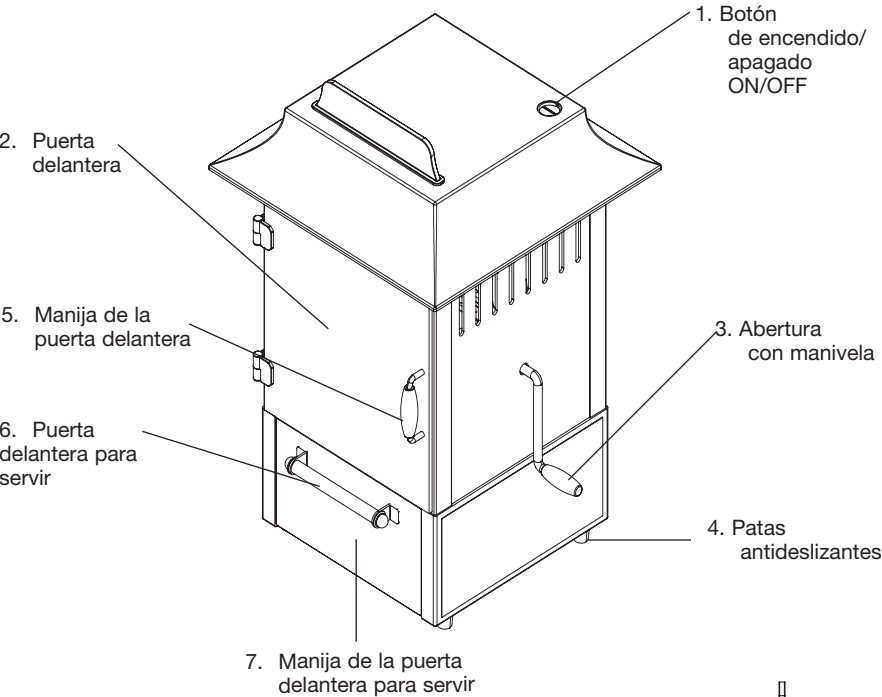
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

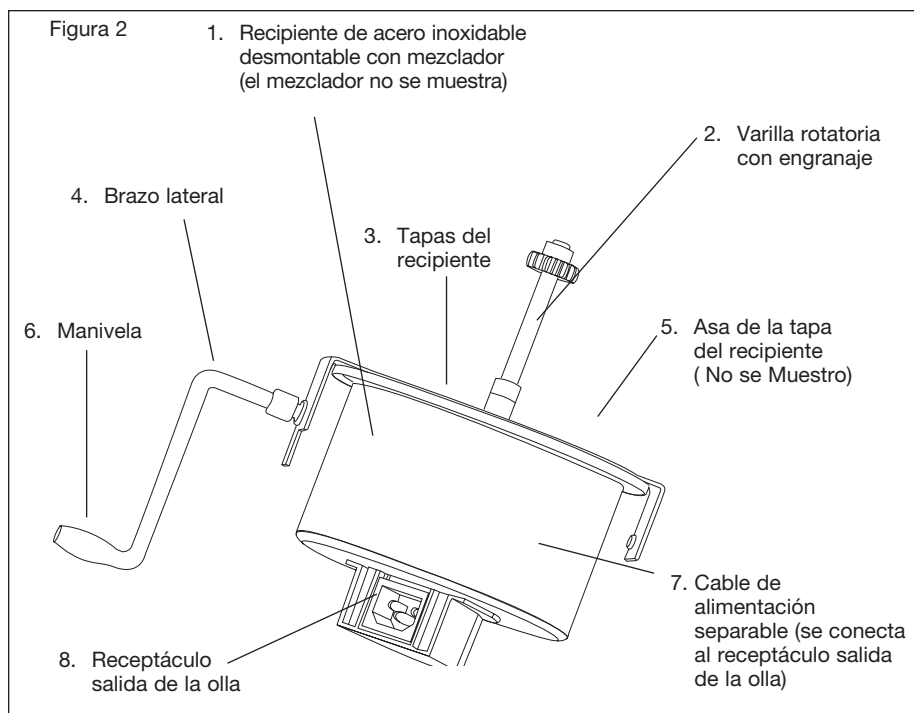
DESCRIPCIÓN DE SU THEATRE POPCORN MAKER

El producto puede ser diferente al de la ilustración.

Figura 1



PIEZAS Y ACCESORIOS



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desenvuelva con cuidado el Theatre Popcorn Maker y retire todos los materiales del embalaje.
2. Coloque la unidad principal sobre una superficie de trabajo limpia y plana.
PRECAUCIÓN: Luego de precalentar, el recipiente de acero inoxidable se calienta. Tenga cuidado al agregar los granos de maíz, el aceite al recipiente de acero inoxidable caliente.
PRECAUCIÓN: Siempre espere a que el maíz deje de estallar antes de abrir la puerta delantera.
3. Limpie el piso y el interior de la unidad principal con una esponja o un paño no abrasivos húmedos. Pase un paño limpio para secar completamente la unidad.
4. Dé vuelta las dos tapas del recipiente y seque el interior. Abra la puerta delantera.
5. Conecte el recipiente al motor. Con el estampado de PRECAUCIÓN (o el símbolo del triángulo) hacia adelante y el receptáculo del cable del motor hacia atrás, incline el recipiente hacia usted y deslice los dos brazos laterales del recipiente dentro de los soportes. Quizás sea necesario tomar el soporte y encajarlo en el riel del brazo lateral. Cuando los brazos laterales se encuentran correctamente colocados en los soportes, gire el recipiente hacia arriba para que la parte superior con engranajes de la varilla rotatoria se encaje en el frente. Revise el engranaje superior y los dos soportes para asegurarse de que los brazos laterales del recipiente y la varilla rotatoria estén correctamente trabados.
PRECAUCIÓN: No retire el recipiente mientras está en uso.
No toque ninguna superficie caliente hasta que el recipiente se haya enfriado por completo.
6. Conecte el cable de electricidad al receptáculo del motor del recipiente ubicado en la parte inferior trasera de la unidad del recipiente.

7. Conecte la manivela, encaje el vástago de rosca del eje de la manivela en el orificio lateral de la unidad principal o gabinete para las palomitas de maíz. (Consulte la Figura 1). Gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para conectarla. Sostenga el recipiente con la otra mano y ajústelo hasta que la manivela esté bien sujeta al recipiente de acero inoxidable.
8. El Theatre Popcorn Maker está listo para usarse.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Tenga a mano todos los elementos necesarios para preparar las palomitas de maíz: granos de maíz, aceite para palomitas de maíz, condimentos, taza medidora para los granos de maíz y cuchara medidora para el aceite, tazones o cazuelas para servir.
2. Asegúrese de que los brazos laterales del recipiente estén correctamente asegurados en los soportes.
3. Asegúrese de que cable de alimentación esté conectado al receptáculo del motor del recipiente.
4. Asegúrese de que la puerta delantera se encuentre cerrada y en una posición segura. La puerta delantera para servir debe estar plegada en el lugar correcto, el gabinete para las palomitas de maíz debe estar cerrado y listo para que estalle el maíz.
5. Asegúrese de que el botón ON/OFF esté en la posición OFF.
6. Enchufe el Theatre Popcorn Maker a un tomacorriente de 120 V de CA.
7. Precaliente el recipiente. Presione el botón ON/OFF a la posición ON. Se encenderá la luz de alimentación. El recipiente comenzará a calentarse y girar. Luego de 3 a 5 minutos, presione el botón ON/OFF a la posición OFF.
8. Abra la puerta delantera. Tome el asa de la tapa del recipiente con cuidado y gírela para abrir la tapa. Agregue 1 cucharada sopera de aceite para palomitas de maíz de su preferencia al recipiente. Luego agregue 1/4 o 1/3 de taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet).

ADVERTENCIA: Para evitar daños al Theatre Popcorn Maker, NUNCA agregue más de las cantidades recomendadas de granos de maíz o aceite al recipiente.

AGREGAR NADA MENOS UNO DE ACEITE DE ALMENDRA Y PALOMITAS EN LA OLLA.

9. Presione el botón ON/OFF a la posición ON. El recipiente comenzará a calentarse y el mezclador girará.
10. Luego de 3 a 4 minutos, el maíz comenzará a estallar y las palomitas de maíz se volcarán del recipiente al gabinete para palomitas.
11. Cuando finalicen los estallidos, tire de la manivela hacia el frente para liberar los últimos granos estallidos que quedaron en el recipiente.
12. Tire hacia fuera para abrir la puerta delantera para servir y vierta las palomitas en las bolsas para servir o las cazuelas.
13. Continúe preparando otra tanda de palomitas siguiendo las instrucciones de funcionamiento descritas previamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas susceptibles de reparación o mantenimiento. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, además de la limpieza, debe ser realizado por un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad principal, el gabinete, el cable o el enchufe del Theatre Popcorn Maker en agua ni en otros líquidos.

1. Desenchufe el Theatre Popcorn Maker y deje que el recipiente de acero inoxidable se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. El Theatre Popcorn Maker debería ser limpiado luego de cada uso.
3. Retire la manivela. Sostenga el recipiente y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj para separarla.
4. Desconecte el recipiente del motor. Deslice cada lado de la varilla rotatoria hacia arriba y afuera de los soportes situados a cada lado del gabinete para palomitas de maíz de la unidad principal.
5. Desconecte el cable de electricidad del receptáculo del motor del recipiente ubicado en la parte inferior trasera de la unidad del recipiente salida de la olla.
6. Utilice un cepillo de cocina limpio y un pequeño recogedor para limpiar el piso del gabinete para palomitas de maíz. Si es necesario, utilice un paño suave húmedo o una esponja de cocina para limpiar y retirar los residuos de la unidad principal. Séquela bien antes del siguiente uso.

ADVERTENCIA: Para evitar rayones, nunca use esponjas metálicas abrasivas, lana de acero ni polvos limpiadores.

7. Llene el recipiente de acero inoxidable con 2/3 de agua tibia jabonosa. Deje remojar de 15 a 20 minutos, luego vacíelo. Utilice un paño suave o una esponja para retirar los residuos. Enjuáguelo bien y séquelo.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el recipiente de acero inoxidable ni los enchufes en agua u otros líquidos. Evite que el receptáculo del cable del motor del recipiente esté en contacto con agua.

PRECAUCIÓN: Nunca coloque la unidad principal, las piezas ni los accesorios del Theatre Popcorn Maker en el lavavajillas.

8. Siempre conecte el recipiente del Theatre Popcorn Maker al motor luego de limpiarlo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe.
2. Guarde el Theatre Popcorn Maker limpio y armado.
3. Guarde el Theatre Popcorn Maker en la caja o en un lugar limpio y seco.



RECETAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA HACER PALOMITAS CON EL THEATRE POPCORN

1 cucharada sopera de aceite para palomitas de maíz de su preferencia
1/4 o 1/3 de taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet)
Condimentos (sal para palomitas saladas o azúcar para palomitas dulces)

1. Mezclar en un bol.

PALOMITAS CON MANTECA DE THEATRE POPCORN

Una tanda

Rinde: 8 tazas de palomitas de maíz

1 cucharada sopera de aceite de canola, de maní o de pepitas de uva
(aceite de cocina con punto de humo alto)
1/3 de taza de granos de maíz de alta calidad
1/4 de libra (1 bastón) de manteca sin sal derretida (o a gusto)
sal para palomitas o sal de grano fino (a gusto)

1. Verter en forma de lluvia la manteca derretida sobre las palomitas de maíz.
Agregar sal a gusto. Sacudir para mezclar.



PALOMITAS DULCES DE THEATRE

Una tanda

Rinde: 6 tazas de palomitas de maíz dulces

- 1 cucharada sopera de aceite de canola, de maní o de pepitas de uva
(aceite de cocina con punto de humo alto)
- 1/4 de taza de granos de maíz de alta calidad
- 1/4 de cucharadita de sal para palomitas o sal de grano fino (a gusto)
- 2 cucharadas soperas de azúcar granulada

-
1. Mezclar en un bol.
 3. Limpiar bien el recipiente luego de usarlo.
-

¡Gran sabor a queso, fuerte y penetrante, o con sabor a palomitas frescas! Sirva las palomitas sobre una sopa de queso Cheddar para una comida única y divertida ¡que le encantará a su familia!

PALOMITAS CON QUESO CHEDDAR

6 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)

Aceite en aerosol sabor manteca (opcional)

- 3/8 a 1/2 taza de queso Cheddar en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 de cucharadita de pimienta de cayena (a gusto)
- 6 cucharadas soperas de manteca derretida
- Sal y pimienta

-
1. En un bol pequeño, mezclar el queso Cheddar en polvo, la cebolla en polvo y la pimienta de cayena.
 2. Colocar las palomitas en un bol grande. Verter en forma de lluvia la manteca derretida y mezclar hasta que esté bien mezclado.
 3. Agregar la mezcla de queso y remover hasta que las palomitas queden cubiertas. Servir de inmediato.
-

NOTA: Para obtener palomitas más secas y menos grasas llenas de sabor, omitir la manteca derretida. En cambio, rociar el aceite en aerosol sabor manteca sobre las palomitas. Espolvorear la mezcla para condimentar de queso sobre las palomitas. Sacudir para mezclar. Rociar y condimentar por segunda y última vez.



PALOMITAS FRESCAS Y DELICIOSAS CON CARAMELO DE THEATRE

10 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)
1/4 de libra (1 bastón) de manteca sin sal
1 taza de azúcar morena oscura de paquete
1/4 de taza de néctar de agave (puede sustituir el jarabe de arce de grado B)
1/2 cucharadita de sal gruesa kosher
1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de esencia de vainilla pura

1. Forrar un molde para horno con papel manteca o de aluminio.
 2. Esparcir las palomitas en el molde para horno.
 3. En una sartén mediana, mezclar la manteca, el azúcar morena, el néctar de agave y la sal.
 4. Llevar a hervor mezclando constantemente. Hervir sin mezclar por 4 minutos.
 5. Retirar del fuego y agregar el bicarbonato y la vainilla.
 6. Verter la espuma de caramelo caliente sobre las palomitas y sacudir hasta que estén cubiertas en forma pareja.
- ADVERTENCIA: La mezcla de caramelo es extremadamente caliente. Use manoplas protectoras y tenga mucho cuidado cuando trabaja con caramelo caliente.**
7. Dejar enfriar por al menos 20 minutos, probar para asegurarse de que las palomitas estén frías para manipular con seguridad y servir tibio.
 8. Para endurecer, hornear 60 minutos a 250 °F (121 °C) revolviendo cada 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de partir en trozos.
 9. Guardar las palomitas con caramelo en un recipiente cerrado al vacío a temperatura ambiente por hasta 3 semanas.
-



PALOMITAS CON BARBACOA

6 tazas de palomitas de maíz recién hechas (cocidas sin sal ni grasa)

Aceite en aerosol sabor manteca (opcional)

1 cucharadita de pimentón

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1/4 de cucharadita de cebolla en polvo

1/2 cucharadita de chile ancho en polvo

1. Combinar todos los condimentos en un bol pequeño.

NOTA: La mezcla de especias de barbacoa se puede preparar en grandes cantidades y guardar en un recipiente cerrado al vacío por hasta 6 meses.

2. Colocar las palomitas en un bol grande.

3. Rociar el aceite en aerosol sabor manteca sobre las palomitas. Espolvorear la mezcla de barbacoa sobre las palomitas. Sacudir para mezclar. Rociar y condimentar por segunda y última vez.



PALOMITAS S'MORES

Esta receta que se prepara sobre el quemador agrega palomitas de maíz a la versión original de hoguera de los s'mores y convierte un refrigerio familiar en un bocadito sencillo y portátil.

Nota: Los niños pueden formar bolas con las palomitas de maíz y s'mores usando bolsas plásticas para sándwiches como guantes.

1 taza repleta de azúcar morena clara

1/2 taza de manteca

1/2 taza de jarabe de maíz

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

10 tazas de palomitas de maíz recién hechas, enfriadas (no use palomitas de maíz reventadas por aire caliente, ya que los granos son demasiado frágiles para el jarabe caliente)

1 paquete (10 1/2 onzas) de mini malvaviscos

2 tazas de mini galletas Graham

1 taza de trocitos de chocolate

1. Combinar el azúcar morena, la manteca y el jarabe de maíz en una sartén mediana, y cocinar a temperatura alta durante 5 minutos (esta mezcla se calienta mucho). Quitar del fuego e incorporar el bicarbonato de sodio.

2. Combinar las palomitas y los malvaviscos en un bol grande metálico o de vidrio resistente al calor (no plástico; el calor puede dañarlo). Verter la mezcla azucarada sobre las palomitas; luego, incorporar lentamente las galletas Graham cracker y los trocitos de chocolate.

3. Dejar asentar la mezcla hasta que se enfríe lo suficiente como para manipularla; luego, untar manteca en bolsas plásticas para sándwiches, colocar estas en las manos y formar bolas del tamaño de pelotas de golf con la mezcla. Guardar en un recipiente cerrado al vacío. Rinde para 30.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios para departamento de servicio a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2012 Sensio.

BELLA[®] is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA[®] es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9